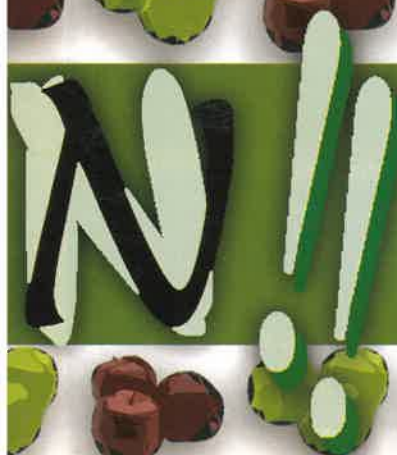


A172



geliqarri berezia
XXVI. Sagardo eguna
maientzak 20

07



URDAIRA
Sagardotegia
Sagardo naturala

Aginaga
943 37 26 91



txirriStra

- Plater konbinatuak
- Ogitartekoak
- Pintxoak

Ondo pasa Sagardo Egunean!

TLFN : 943 36 04 66 kontseju zaharra 13 zb



ondo pasa, pasa!

BEMARNOA
BENTNIK MAIOR...

BENTA TABERNA



ANTXETA
jatetxea

ONDO PASA SAGARDO EGUNEAN!

bokatak · eguneroko menuak
plater konbinatuak
bodak eta bataioak

EGUZKITZA 4 · 943 370 344



ANTOLATZAILEEK DENA PREST, SAGARDO FESTA HANDIRAKO

DAGOENEO GAINEN DUGU 26 ZENBAKIDUN SAGARDO EGUNA ERE. ANTOLATZAILEEK PREST DUTE GOIZEKO HAMAIKETAN HASIKO DEN FESTA HANDIA. BAINA ONDO PASATZERA BAKARRIK EZ, EGUN HORRETAN LAGUNTZERA ERE DEITZEN DITUZTE HERRITARRAK.

Egarria eta gosea ekar dezatela. Sagardo Egunerako deialdia egina dute antolatzaileek. Maiatzaren 20ko festa handirako lanak eginda, dagoeneko herrira hurbilduko diren milaka lagun harrera egiteko prest dira.

Iaz bezala, XXVI. Sagardo Egunak hiru jai gune izango ditu. Pilotaleku eta Dema Plazan sagardo postuetatik osteratxo bat egin eta bertako zein atzerriko ekoizpena das-tatu ahal izango da.

Ez da erraza probatzeko moduan izango diren botilak hustutzen zenbat denbora beharko den kalkulatzeko. Jaia goizeko 11:00etan hasiko da behintzat. Eta gero, gerokoak.

Askatasuna Plazan berriz, jatekoa egongo da. Pintxo goxo-goxoak edandakoa sa-belean asentatzen laguntzeko.

Sagardoa botatzeko zaleta-suna dutenek eta horretarako balio dutela erakusteko prest direnek, eguerdiko lehiaketara ez dute hutsik egin behar. Egunean bertan izena eman eta kitto.

Horrelakoetan, beti gogora-



MILAKA LAGUN BILDUKO DIRA IGANDE EGUERDIAN.

rari behar denez, azken edizio-etan bezala, eguraldiak zapuz-tu baino lagundu dezala.

Artzabal gaztetxoaren gune Sagardogintza ez da heldue-na soilik. Gaztetxoek zuzendu-tako eskaintza izango da Sagardo Egunean. Edari pre-ziatuarekin lotutako ekimen pedagogiko batean partehartu ahal izango dute Artzabalen. Iazkoaren haritik, sagardoaren ekoizpen prozesu osoa azaldu-ko zaie. Nola biltzen den, nola prentsatu eta zukua ateratzen den, nola botilaratzen den eta botila horri etiketa nola jartzen zaion. Hori guztia ikasi ahalko

dute, baina beti ere joku era-kargarrien bidez.

Laguntzarako deia Antolatzaileek eskerrak eman nahi dizkiete alde-z aurretik eta jai egunean ber-tan laguntzen eta parte har-tzen aritzen diren guztiei.

Hain zuzen, egun handirako prestakizun lanetan gogor aritu dira. Igandean, egin-be-harrik ere ez da faltako. Aurtengoan ere lagundu nahi duten guztiek honako hitzor-dua hartu behar dute kon-tuan; maiatzaren 20an goize-ko 8:00etan frontoira ager-tzea.



SAGARDO EGUNEKO BAZKARIA UGARTONDON EGINGO DA

**BAZKARIA 14:30EAN HASIKO DA BAINA ANTOLAKETAN
DABILTZANAK ADIERAZI DUTENEZ, 15:30AK BAINO
BERANDUAGO AZALTZEN DENAK JAI IZANGO DU!**

Sagardo eguneko bazkaria joan nahi duenak, txartela eskuratu behar du alde z aurretik. Non? Txiribogan, Irratin edo Ardi Beltzen. Tiketak 22 eurotan daude salgai. Menua berriz haxe izango da: marisko paela; redondoa saltsan; postrea;

kafea, kopa eta purua.

Bazkaria txaranga batek alaituko du. Beraz, giro ederra izango da.

Iaz, Udarregi ikastolako patio nagusian egin zen bazkaria baina aurten Ugartondon bilduko dira (Alkartasuna kooperatiba dagoen industrialdean).



**14:30EAN HASIKO DA BAZKARIA ETA 15:30EAN SARRERA
ITXIKO DA. TIKET KOPURUA MUGATUA IZANGO DA.**



**TXARANGA BATEK
ALAITUKO DU SAGARDO
EGUNEKO BAZKARIA.**

PETRITEGI

SAGARDOTEGIA



Ondo
pasa Sagardo
Egunean!

Denbora: Urte osoan irekita
Janaria: Sagardotegiak jartzen du

Petritegi Goia Baserria
ASTIGARRAGA

TELF: 943 45 71 88

Aizpurua

Okindegia

Telesforo ardoak



Festetan zure mahaia
ondo hornitu nahi baduzu,
gurean baduzu aukera!

Kale Nagusia, 25 • ☎ 943 36 12 20

Tel.: 943 36 27 35

TXIKIERDI

JATETXEA

TABERNA

Eguneko menua
Asteburuetan menu berezia

TXIKIERDI AUZOA USURBIL

Patri

jatetxea



Patri
jatetxea

☎ 943 36 27 25

PUBLIZITATEA

erreportajea



TRIKITIXA, PANDERDA ETA USURBILGO SAGARDOA ERAMAN ZUTEN GALIZARA.

GALIZAN ETA ASTURIASEN ERE OSPATZEN DA SAGARDO EGUNA

**CHANTADA-GUON-
USURBIL. EZ DA
TXIRRINDULARITZA
PROBA BATEKO IBILBI-
DEA. SAGARDOAN
OINARRITUTAKO JAIK
LOTZEN DITUZTEN HIRU
HERRI BAIZIK.**

Sagardoarekin lotutako bidaia bat proposatu beharko bagenu, apiriletik maitzerako tartean egitea aholkatuko genuke. Edozein garraiobide baliatuta, irteera Galizian hasi beharko genuke; Lugoko Chantada herrian.

Hain zuzen, sagardoaren eremua denborarekin zabaltzen ari da. Baita horren inguruan antolatzen diren ekitaldiak ere. Pasa den apirilaren 14an sagardoari

lotutako jai egun handia bizi izan zuten, aipatu bezala, Galiziako Chantada herrian. Lehen Sagardo Eguna antolatu zuten.

Oso modu xumean, baina ekimenaren bultzatzaileek jai eguna zer modutan antolatu zezaketen ere bazekiten; bertako zenbait ordezkari Usurbilgo Sagardo Egunean egonak baitira.

Aurten, alderantziz. Duela hilabete Chantada herrian ospatu zen lehen Sagardo

erreportajea



Egunean zazpi usurbildar izan ziren. Asteburu pasa; apirilaren 13an ostiralarekin joan eta igandean itzuli ziren. Sagardoaren alorreko elkarte bat da jaia bultzatzen hasi dena. "Galizian ezerezetik eta ardoaren zonalde batetik sagardo eguna antolatzea igarotzea pozgarria da", adierazi du Aitor Udabek.

Ongi etorri beroa eta esker ona jaso zuten, diskurtso ofizial eta guzti. Esku hutsik ere ez ziren joan eta; Saizarko sagardoa eraman zuten. Baita galiziarren harridurarako, janzkera berezia soinean ere. "Baserritarrez jantzita joan ginen", gogoratu du Udabek. Sagardo Egunean trikitixa eta panderoa jotzen eta dantzari ibili ziren, antolatzaileek jarritako hamasei bat postuetan zehar.

Guztiak karpa azpi batean bilduta. Hain zuzen, tartean, Euskal Herriko ordezkariak zegoen; Saizar, Petritegi, Astiazaran eta Añotako sagardoa.

Egun osokoa izan zen jai giroa, afaltzeko garaira arte luzatu baitzen. Karpatik harantzago, herriko plaza batean biltzen dira parranda giroko tabernak. Arratsaldean, jai giroa bertara igaro zen. "Bazkalondoan bertan ibili ginen", adierazi du Udabek. Trikitixa eta pandero eta guzti.

Gijonen ere, sagardoa alkate

Sagardoaren erromesaldian aurrera egin behar dugu, orain. Hurrengo geldialdia Asturiasen, Gijonen. Galiziarekin alderatuta, askoz ezagunagoa da haien

mugetatik kanpora bertan ekoizten duten sagardoa.

Maiatzeko lehen asteburuan, ostegunetik hasi eta igandera arte, lau eguneko sagardo feria egin zen. Bisitari asko izan zituen; tartean lau usurbildar eta Hego Euskal Herriko zazpi bat sagardo posturen ordezkariak.

Bertan egon direnen esanetan, Gijongoak Galiziakoarekin ez du zerikusi handirik. "Askoz eleganteagoa da", adierazi du Urko Manterolak. Ez hori bakarrik. Bateko zein besteko ekimenak norengana zuzentzen diren ere kontuan hartu behar baita. "Bat gehiago kanpoko jendearentzat den bezala, Gijongoa espezialistentzat zen", zehaztu du Eli Eizagirrek.

Erakustazoka handi eta itxi batean ospatzen da. Lehen bi egunak arloan adituak edo profesionalak direnentzako izaten dira eta gainerako egunetan ateak herritar orok dituzabalik.

Nazioarteko ordezkariak zabala biltzen da bertan; euskaldunetz gain, alemaniarak, austriarrak, frantziarrak, amerikarrak, galiziarak, kanadarrak...

Amaiera, Usurbilen

Galiziatik abiatuta, azken asteetan Usurbil aldera "sagardo bidea" osatu dute batzuek. Bidaia honetako partaide izan direnek diote, etxeokaren pareko sagardo festarik ez dagoela. Ibilbide luze horrek badu bere helmuga. Santiago bideak Konpostela duen bezala, sagardoak helmuga Usurbilen izango du maiatzaren 20an.



CHANTADAN USURBILGO
SAGARDOA ERE IZAN ZEN.

NAZIOARTEKO ORDEZKARITZA ZABALA

Usurbildarrak han eta hemen, sagardoarekin lotuta kanpoan egiten diren ekitaldiak bisitatzen izan dira azken asteetan.

Datorren maiatzaren 20an ospatuko den Usurbilgo XXVI. Sagardo Egunean alderantzizkoa gertatuko da. Atzerriko ordezkari bat baino gehiagoren topagune bihurtuko da Dema-Plaza eta frontoi ingurua.

Antolatzaileek aurreratu dutenez, Kantabria eta Galizia aldeko ordezkariak datoz. Tartean, duela hilabete bisitatu zuten Chantada herriko sagardoa dastatu ahalko da. Baina ehundaka kilometro egin beharko dituenik ere izango da. Errusian ekoiztiko edaria ere probatu ahal izango da eta. Horiekin batera, bertakoak.

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

elkarritzeta



GOTZON HUEGUN EKIN DU EGUZKITZALDEKO PLAZATXOAN DAGOEN ESKULTURA.

"BOTILATIK BASORA SAGARDOAREN ERORTZE HORI ISLATU NAHI NUEN"

**GOTZON HUEGUN
ESKULTURGILEARENA
DA EGUZKITZALDEAN
DAGOEN ITURRIA.
LEHIAKETA BIDEZ,
SAGARDO EGUNARI
LOTUTAKO ESKULTURA
EGITEA EGOKITU ZAIO.**

NOAUA! Iturriak zer lan eman dizu?

Gotzon Huegun. Forma aldetik itxura sinplea duela dirudi, baina lau hilabeteetan jo eta ke aritu naiz. Azkaraten bizi naiz, eta elurra egin duenean bakarrik gelditu naiz. Sagardo eguna baino lehen jarrita izan behar zuen. Ez duzula aurreratzen dirudi, baina egunean hamar bat ordu lan egiten nuen. Alde horretatik, gogor samarra da. Prozesua zikina, zaratatsua eta

luzea da, baina bukatuta dagoenean lana oso polita da. Aldi berean niretzako jolas bat da eta ondo pasatzen dut. Gustuko lanak dira.

N. Zertan oinarritu zara iturria egiteko?

G. H. Botilatik edalontzira sagardoa erortzen den keinu hori islatzea nahi nuen. Udaleko lau langileek iturgintzaren instalazio lanak egin dituzte eta hori eskertzekoa da.

elkarritzeta



N. Eskulturak ba al du izenik?

G. H. Normalean egiten ditudan piezetan, bat batean bururatzeko zait izena, zerbait errepresentatu nahi duzulako, izenburua garbi duzulako. Ez dizkiot buelta asko ematen. Kasu honetan ez nion izenik jarri nahi. Etxean edo lagunek zertan nabilen galdetu didate-nean, Usurbilentzat "fontana" bat egiten ari nintzela esaten nien.

N. Zure lanak, ikusgai dira?

G. H. Donostian jarritako erakusketa bukatu berri da. Hilabete osoko erakusketa indibiduala zen. Nire piezekin bakarrik osatutakoa. Bestalde, joan den urteko urtarrean ere Hernaniko Zinkoenea plazan eskultura handi bat jarri nuen. Enkarguz lan ere egiten dut dekoratzaileentzat, baita partikularrentzat ere.

N. Eskulturarekin lotuta oso bide ezberdinak jorratzen dituzu beraz?

G. H. Bai, horrelako lanak urtero ez baitira suertatzen. Orduan, beste bide batzuk jorratu behar dira. Horregatik, dekoratzaileentzat muralak egiten ditut, mahaiak... Egur tailarekin lotuta dauden lanak dira. Bestalde, astelehenetan ere Hernaniko eskulturgintzari buruzko klaseak ematen ditut kultur etxean. Hileroko soldata hortik ateratzen dut. Eskultura munduan aurrera egitea zaila da. Horregatik, askotan, zerbait gehiago behar izaten da. Lantegi batean lan egin eta aisialdian piezak egiten dituzu

edo beste lanen bat egitea beharrezkoa da.

N. Zure lanetan joera bat nabarmendu daiteke?

G. H. Gai aldetik bi alde bereizten ditut; batetik, bezeroen eskariak. Bestalde, amatasuna eta emakumearen mundua lantzen dut. Nire barruko komunikazioa gai horren bultzatzen bilatzen saiatzen naiz.

N. Izan duzun enkargurik bereziarena...

G. H. Badirudi aurrera aterako dela baina oraindik ez dut konfirmatuta. Oialumeko garai bateko dantzalekua, plazan egiten zen gune horren ondoko etxe bat bota dute. Etxe berriko fatxadaren Oialumeren historia kontatzen duen mural bat jarri nahi dute. Hor gabiltza, marrazkiak prestatzen. Hala ere, eskari guztiak dira bereziak, denek dute beren xarma. Ilusio berarekin egiten ditut.

N. Dagoeneko beste zeregin batzuetan ariko zara?

G. H. Orain beste hiru enkargu majo ditut. Urte hau, lanekin beteta dut. Hurrengo urtean, auskalo, sekula ez da jakiten. Hilero lana badago tailerrean eta horrekin nahiko. 98an Lasarten kalean pieza bat jarri nuen. Hortik aurrera, bidea eginga zegoela pentsatu nuen baina beste zortzi bat urteetan eskultura publiko gehiago ez dut egin. Hala ere, zorteduna naiz, zazpi bat pieza ditut kalean; Lasarten; Hernanin, Deban, Almerian, Usurbilen... Ez da gutxi. Kurrikulum hori izan arren, horrelako lanak ateratzea ez da erraza.



ITURRIA ERE BADA
HUEGUNEN ARTE-LANA.

ESKULTURAREN EZAUGARRI NAGUSIAK

Udalak antolatutako lehiaketan aurkeztu zuen Huegunek bere proposamena. Ontzat eman zuten.

Bere eskulturaren, sagardoarekin lotutako hiru elementuak azpimarratu nahi izan ditu. Botila, edalontzia eta sagarra. Begiratu batean, eskulturarik buelta bat eman ez gero, sagardoaren prozesu osoa aztertu daiteke. Sagar batetik hasi eta edalontzian amaitu arte.

Huegunek berak dioen bezala, "jada eskultura ez da nirea, herriarena da". Haiek bisitatu dezaten.

Bertatik edan daitekeen ur kopurua ere erregulatua dago. Hain zuzen, pedal txiki bat zapaldu behar da botilatik erortzen den ur txorrotada edateko. Ondo diogun bezala ura, eta ez sagardoa.

errezetak



HEGALUZZEA SAGARDOTAN

**LEHEN ERREZETA HONEN OSAGAI NAGUSIAK
SAGARDOA ETA HEGALUZZEA DIRA. IKUSIKO DUZUENEZ,
ERRAZ PRESTATZEKO MODUKOA DA.
BERAZ, ANIMO ETA EA ONDO ATERATZEN ZAIZUEN...**

NOLA EGIN

Moztu hegaluztea zati-
tan, gatzatu, eta
gorritu olio pixka batekin zar-
taginean. Buztinezko eltze
batean, gorritu oliba-oliotan
baratxuri-ale batzuk. Erretira-
tu baratxuriak, eta frijitu ber-
tan tipula ugari, xerretan
moztuta. Su ez-tian utziko
dugu izerditzin, taparik
gabe, xamur eta gorri gelditu
arte. Ondoren, jarri arraina
gaínean, eta erantsi baso bat



sagardo. Irakin sutan pare bat
minutuz, estalita, eta zerbi-
tzatu ondoren.

OSAGAIK

GATZA.
OLIOA.
BARATXURI-ALE BATZUK.
TIPULA.
HEGALUZZEA.
SAGARDO BASO BAT.

TRUKUA

Saltsa loditu nahi badugu,
tipula xamur dagoenean,
irina erantsiko diogu, sagar-
doa bota aurretik.
Sagardoaren erdia arrain-sal-
daz ordezká dezakegu.

*Buruntzaldeko Euskara
Zerbitzuek arraindegia eus-
kalduntzeko egindako mate-
rialen arte-tik jaso dugu erre-
zeta hau.

SAGAR BUDINA

NOLA EGIN

Sagarrak zuritu eta
zatitu ondoren, egos-
ten jarriko ditugu kanela
eta ur apur batekin.

Molde batean azukrea
karamelo eginik, arrautzak
azukrearekin irabiatu eta
sagarrekin nahastu. Ron

kopa eta limoi zatitxoak
bota eta esnegaina gehitu.
Hau dena nahastu eta mol-
dean egosi maria bainuan
ordu betez.

Hoztu eta masustagorri
mermeladarekin apaindu
behar da.

OSAGAIK

- KILO BAT ERREGE-SAGAR
ETA LIMOI ZATITXOAK.
- 5 ARRAUTZA.
- MASUSTA GORRI
MERMELADA.
- RON KOPA BAT.
- ESNEGAINA.
- KANELA.



BARAZAR OSTATUA-JATETXEA

- Logelak bere komunekin
- Afariak egunero
- Bazkariak igande eta jaiegunetan

Ondo pasa sagardo egunean!

TELF: 943 36 33 58

Arbitza bidea,
Zubieta

edaritegia BORDATXO

Pintxo bereziak
Bokatak
Plater konbinatuak

*ondo pasa
Sagardo Egunean !!*

Zubiaurrenea, 5. ☎ 943 37 10 42



urtebetetzeko meriendak
ENKARGUBIDEZKOTARTAK
SU-EGURREKO OGIA
OPILAK



Puntapax kalea, 16 - behe (Artzabal)
Telefona: 943 36 09 80



PUBLIZITATEA

NOAUA! ASTEKARIA. GEHIGARRI BEREZIA

egitaraua



- 08.00** — MAIATZAREN 20AN IGANDEZ, 8:00ETAN DIANA. Plazan egon beharra dago dekoratua jarri eta sagardo kaxa guztiak bere lekuetan jartzeko.
- 11.00** — NOAUA!KO BAZKIDEEN ARGAZKIA eta egunaren irekiera. Goizean zehar, trikitixa, gozogintza... Muztioa nola ateratzen den ere ikusi ahal izango da.
- 11.30** — IREKIERA. Hartu sakakortxoak eta iuup! hasi sagardo botilak irekitzen. Botatzaile bakoitzak bere sakakortxoak eraman behar du.
- 12.00** — SAGARDO BOTATZAILEEN LEHIAKETA pilotalekuko oholtzan.
- 14.30** — SAGARDO BOTAKETAREN AMAIERA. Sagardoa bukatzean bakoitzak bere postua jaso beharko du. BAZKARI HERRIKOIA UGARTONDON. Tiketak salgai Ardi Beltzan, Txiribogan eta Irratin. Bazkalostean... Jai! Bakoitzak nahi duena egiteko aukera!
- 18.00** — ERROMERIA FRONTOIAN.

*i
l
e
a
p
a
i
n
d
e
g
i*



Eskaintza berria

- ✓ Depilazio iraunkorra
- ✓ Radiofrekuentziaren bidez gaztetze tratamendua

Zubiaurrenea 4, **USURBIL** ☎ 943 361 951



Ondo pasa
jaiak!!

**Mota guztietako
errotuloak**

Ibilgailuak -Erakustokiak
Pankartak - Kartelak ...

kale Nagusia, 10 · Tel/Faxa: 943 36 60 21

*Ondo pasa
Sagardo Egunean*

JUANTXO

BURDINDEGIA



Zubiaurrenea 8 • ☎ 943 370 008



A. Bruño e Hijos S.L.

ondo pasa Sagardo egunean!

ANGULAK ETA ITSASKIAK

Menu ezberdinetako
aurrekontuak egiten ditugu.

Egin ezazu zure eskaera telefonoz:

☎ 943 37 27 88 Usurbil

Legarde Kaleko Zumartegi.



Ganbak, langostinoak, karrakelak,
nekora, lanpernak, buia, zentoiloa,
mixera, kamarioiak, olagarroa, ardo txuria.

60€

PUBLIZITATEA

Txiriboga



Ordo para
sagardo egunean!

URDAINTZI S.L. Igeltseritza

Ordo para
Sagardo egunean!



943 367 264
649 435 475
649 435 476

intza

ileapaindegia

- Solarium
- Kapa
- Ile erorketak
- Ilikeo tratamenduak
- Tratamendu berriak
- Idratazioak
- Makilajeak

943 363 641

MARGOAK - PAPERAK

FERNANDO PINTURAK

ENPAPELAKETAK ETA
PINTURAK OROKORREAN



Kale nagusia 1

943 366 019 • 943 363 460



Ondo pasa
Sagardo egunean
eta txukun ibili!

ARDI BELTZ

GARAGARDOTEGIA

- Entsalada bereziak
- Plater konbinatuak
- Eguneroko menua 7,9€ (kaferik gabe)
- Asteburuko menua 10,5€ (kaferik gabe)
- Bokatak eta razioak
- Inportatutako garagardoak.

Puntapax 12 • USURBIL • ☎ 943 367 054



zatoz eta



ondo pasa



usurbilgo



sagardo egunean

XXVI. SAGARDO EGUNA
*Usurbilen,
 maiatzaren 20ean*

